

Schon  
probiert?



**Wassermelonen-  
Himbeer-Granita**

**tegut...**

gute Lebensmittel

DESSERT

SCHON PROBIERT?

# Wassermelonen-Himbeer-Granita

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

½ Mini-Wassermelone  
(ca. 500 g)  
250 g Himbeeren  
1 Bio-Limette  
50 ml Zuckersirup\* (Barsirup)

**Außerdem:**  
4 Dessertgläser  
(à 150–200 ml),  
1 feinmaschiges Sieb,  
1 flache Gefrierschale oder  
Ofenform (ca. 18 x 24 cm)

- 1 Dessertgläser kühl stellen. Wassermelone schälen, Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden, pürieren. Himbeeren waschen, trocknen, vier Stück beiseitelegen, restliche Früchte durchs Sieb passieren. Limette waschen, trocknen, halbieren, vier dünne Scheiben abschneiden, Rest auspressen.
- 2 Beiseitegelegte Himbeeren und Limettenscheiben auf einem kleinen Teller gefrieren lassen. Melonen-, Himbeerpüree, Zuckersirup, Limettensaft verrühren. Fruchtmasse in die Form füllen, für 2–3 Std. tiefkühlen – jeweils nach ca. 30 Min. mit einer Gabel umrühren, um große Eiskristalle aufzubrechen. Vor dem Servieren Wassermelonen-Himbeer-Granita kurz antauen lassen, aus der Form schaben, in die vorgekühlten Gläser füllen, mit je einer gefrorenen Limettenscheibe und Himbeere garnieren.

✓ **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 20 Min.  
**GEFRIERZEIT** 2–3 Std.

TIPP AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

## \*Zuckersirup leicht selber machen

Genial für Mixgetränke, Eis und Sorbets: 125 ml Wasser mit 125 g Zucker aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, dann Sirup lauwarm abkühlen lassen und in eine kleine Flasche füllen.



- erfrischend
- vegan



### Zarte Himbeeren

Die aromatischen Früchte unserer Marke mit dem tegut... Reinheitsversprechen kommen unter anderem vom GenussHof Knaup im fränkischen Röthlein. Sie werden – wie alle Beeren bei den Knaups – einzeln per Hand gepflückt und erreichen, in stabilen Pappschälchen liegend, gut geschützt unsere Märkte. Seit 2013 arbeiten wir mit dem Familienbetrieb zusammen, der uns auch mit Brombeeren, Heidelbeeren und Spargel beliefert. Mehr unter [tegut.com/herkunftskcheck](https://tegut.com/herkunftskcheck)



tegut...  
**Kochwerkstatt**



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung  
**0800 / 000 22 33**

Mo.–Fr. 8–18 Uhr  
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)